Sommaire

Pages

2 **Histoires de Charcuteries Pâtissières**

4 **Secrets des spécialistes**
F comme fabrication
Le saviez-vous?

8 **Valeurs nutritionnelles**
C'est bon à savoir...
Valeurs nutritionnelles moyennes

9 **Qualité et sécurité des aliments**

11 **Occasions de consommation**

12 **Astuces Recettes**

14 **Bibliographie**

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Histoires de Charcuteries Pâtissières

Pâtés en croûte, bouchée à la reine, croque-monsieur, hot dog... de délicieuses charcuteries pâtissières d'aujourd'hui qui, pourtant, ne datent pas d'hier...
À travers les siècles, de nombreux écrivains et personnages historiques ont célébré, tour à tour, leurs louanges. Rétrospective gourmande...

Le pâté en croute

Au Moyen Age, tous les pâtés étaient entourés de croûte. La croûte faisait alors office de récipient. Contrairement aux terrines, qui elles étaient cuites dans le plat portant le même nom, le pâté était cuit dans une pâte. Extrêmement dure, la pâte était impropre à la consommation, seul l'intérieur pouvait être consommé.

L'art du pâtissier, tout comme l'art du brasseur ou de l'aubergiste, à l'époque, consistait à transformer la matière, la travailler. Des pratiques qui fascinaient et suscitaient beaucoup de passions au Moyen Age... Le pâtissier était alors le spécialiste de la pâte et de l'enrobage par la pâte. Le pâté en croûte était sa principale spécialité. Le pâtissier travaillait dans son arrière-boutique, loin des regards des clients, où il faisait bouillir les viandes, puis les hachait menu. Les matières premières, ainsi méconnaissables étaient ensuite masquées de pâte et mises à cuire... Tous les ingrédients étaient là pour susciter la méfiance.

Malgré ces superstitions, il ne disparut pourtant pas ! Peu à peu, la recette du pâté fut modifiée : la pâte devint peu à peu comestible. Le pâté en croûte était né !

Le friand a également son histoire

Participe présent du verbe *frire* (signifiant « appétissant, flattant le goût » en ancien français) le terme *friand* est attesté au XIIIème siècle et substantivé en 1906. Il apparaît tour à tour dans des romans d'Émile Zola et de Colette.

« Elle mange en observant les gens qui défilent dans la rue. Après avoir dévoré ses trois friands, elle en commande un quatrième. Elle n'est pas encore allée jusqu'à cinq. », écrit Émile Zola, dans *Le Messager de l'Europe*, en mai 1875.

Au siècle suivant, Colette le cite dans un des passages de *La Lune de pluie* « Nous prenions nos bicyclettes, un pain fourré de beurre et de sardines, deux « friands » feuilletés à la saucisse, acquis chez un charcutier près de la Muette, et des pommes, le tout ficelé au long d'une gourde clissé, pleine de vin blanc... ».

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Histoires de Charcuteries Pâtissières

Et le vol-au-vent ?

On ignore les conditions et l'époque précise de sa naissance. Perfectionné au début du XIXème siècle par Antonin Carême - célèbre cuisinier, pâtissier et écrivain gastronomique alors célèbre dans l'Europe entière- qui remplaça la pâte plus lourde des « timbales », par de la pâte feuilletée : tellement légers, ils « s'envolent au vent à la sortie du four », écrivait-il alors.

Marie Leczinska, épouse de Louis XV, serait à l'origine de la création de la recette de la bouchée à la... reine.

D'un appétit maintes fois souligné dans les écrits de l'époque, cette descendante de l'illustre dynastie polonaise aurait été la première à avoir l'idée de ce vol-au-vent individuel, élégamment baptisé.

L'épopée du croque-monsieur est plus récente, mais non moins passionnante...

Bientôt centenaire, il aurait été servi pour la première fois dans un café parisien boulevard des Capucines. Marcel Proust y fait d'ailleurs référence dans son célèbre ouvrage *À l'ombre des jeunes filles en fleurs* : « Or, en sortant du concert, comme, en revenant sur le chemin qui va vers l'hôtel, nous nous étions arrêtés, ma grand-mère et moi, pour échanger quelques mots avec Mme de Villeparisis qui nous annonçait qu'elle avait commandé pour nous à l'hôtel des « croque-monsieur » et des oeufs à la crème ».

À propos du hot dog ? Une spécialité américaine... mais une invention allemande !

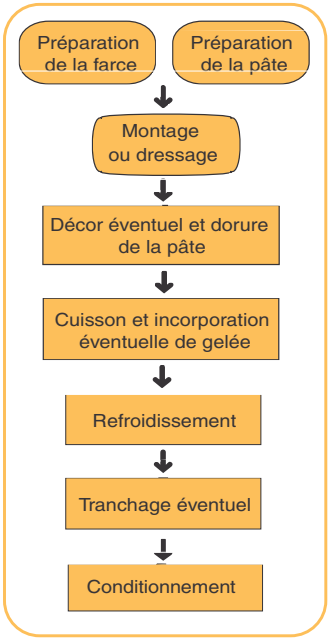
Le hot dog apparaît, en 1904, lors d'une foire organisée en Louisiane, au cours de laquelle un exposant Bavarois, Anton Feuchtwanger aidé de son beau-frère boulanger, créa le hot dog : présenter les saucisses dans un morceau de pain, quelle ingénieuse astuce afin de transporter les saucisses brûlantes d'un bout à l'autre de l'exposition, sans se brûler !
D'où vient le terme *hot dog* ? Au XIXème siècle, les immigrés allemands associaient leurs recettes à base de saucisses au mot « dog », pour la ressemblance entre le Teckel et la saucisse ! Le terme *hot dog* provient vraisemblablement de cette anecdote.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Les charcuteries pâtissières sont des produits de charcuteries enveloppés d'une croûte de pâte, puis cuits au four.
Il existe deux grandes familles de charcuteries pâtissières, c'est l'état de la viande au moment de son incorporation dans la croûte qui les différencie. En effet, la viande peut-être crue ou précuite.

Nombreuses sont les familles de charcuteries pâtissières. Pour la plus grande satisfaction des fins gourmets, il est possible de les déguster à travers toute la France !

F comme Fabrication



Pâté en croûte

On désigne sous le nom de « pâté en croûte », des pâtés ou galantines cuits généralement en moules dans une pâte.
Les viandes qui entrent dans la composition du pâté en croûte doivent être maigres et issues de porc, veau, volailles ou encore de gibier. Elles sont associées à une farce fine, puis enrobées dans une pâte à foncer ou feuilletée et mises à cuire.
Le pâté en croûte est le plus souvent servi après refroidissement et démoulage. Toutefois, il peut également être dégusté à la sortie du four.
Lorsque le pâté en croûte est préparé sans couvercle, la pâte représente au maximum 45% poids total du produit, lorsqu'il comporte un couvercle cette proportion ne peut excéder les 50%.
Variante du pâté en croûte classique, le pâté en croûte de Pâques comporte, au milieu de la farce, des œufs cuits durs.

Secrets des spécialistes

Croque-monsieur
Sandwich chaud, formé de deux tranches de pain de mie beurrées, garnies de lamelles de gruyère et d'une tranche de jambon maigre. Parfois, on peut y ajouter de la béchamel avant de le dorer au beurre ou de le cuire sous le gril. Servi avec un œuf sur le plat à cheval, le croque-monsieur prend le nom de « croque-madame ».

Bouchée à la reine
Composée d'une croûte en feuilletage garnie d'un salpicon (petit chapeau de pâte feuilletée) et garnie de blancs de poularde, ris de veau, quenelles, cervelle, truffes, champignons et sauce blanche (bouillon du poulet, crème et jaune d'œuf), la bouchée à la reine se sert chaude.

Saucisson brioché
La recette est simple : le saucisson est cuit dans une pâte briochée. La pâte ne doit pas excéder 40% du poids total du produit tel que vendu. Dans la mesure où le pourcentage de brioche dépasse 40%, cette préparation porte le nom de « brioche fourrée au saucisson ».

Friand
Cette dénomination concerne un produit dont la partie carnée est assimilable à un pâté de chair. La pâte ne doit pas dépasser 70% du poids total du produit.

Vol-au-vent
Le vol-au-vent est une croustade en pâte feuilletée de 15 à 20 cm de diamètre, garnie après cuisson, d'abats ou de fruits de mer, liés par une sauce, le plus souvent financière.
Il est également reconnaissable au couvercle de pâte feuilletée qui le coiffe.

Roulé au fromage
Il s'agit d'une pâte feuilletée roulée en forme cylindrique, garnie de béchamel et de gruyère râpé.

Hot dog
Le hot dog est un petit pain long brioché, garni d'une saucisse de Francfort chaude, couverte de moutarde légèrement sucrée.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Pâté de Pantin

Ce pâté est préparé le plus souvent avec une pâte feuilletée. Sa forme est rectangulaire, non moulée et de taille variable. Il se consomme chaud.

Saucisse feuilletée

La saucisse – de Francfort ou de Strasbourg - est tout simplement enrobée d'une pâte feuilletée à 6 tours.

En passant par le Rhône-Alpes, on ne manquera pas de se régaler d'un petit pâté chaud de Belley !

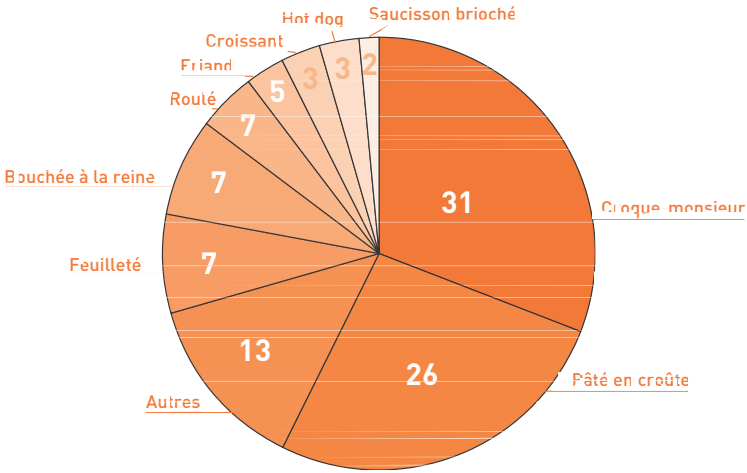
Cette spécialité de la région Rhône-Alpes est un petit chausson individuel de pâte feuilletée de forme rectangulaire, farci à la viande (2/3 de noix de veau et 1/3 de jambon et de gorge de porc), préalablement marinée, durant 48 heures, au vin blanc et aromatisée aux 4 épices. On y ajoute parfois du cognac et du jus de truffe. Traditionnellement, ces petits pâtés étaient dégustés chauds au retour de la messe de minuit de Noël.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

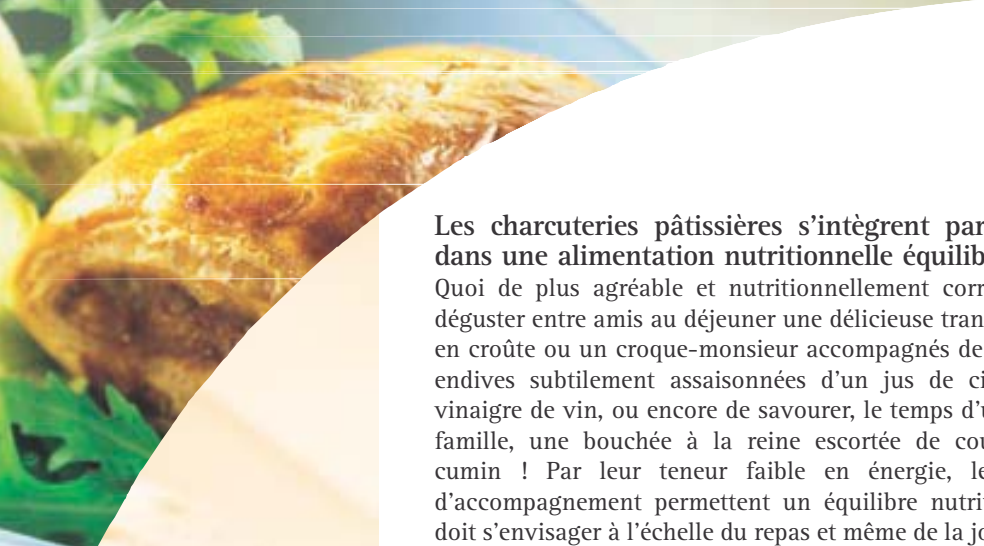
Le saviez-vous ?

En 2001, la production française de charcuteries pâtissières s'élevait à 82 889 tonnes.

Répartition de la production des charcuteries pâtissières en % du total



Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77



Valeurs nutritionnelles

Les charcuteries pâtissières s'intègrent parfaitement dans une alimentation nutritionnelle équilibrée.

Quoi de plus agréable et nutritionnellement correct que de déguster entre amis au déjeuner une délicieuse tranche de pâté en croûte ou un croque-monsieur accompagnés de délicieuses endives subtilement assaisonnées d'un jus de citron et de vinaigre de vin, ou encore de savourer, le temps d'un dîner en famille, une bouchée à la reine escortée de courgettes au cumin ! Par leur teneur faible en énergie, les légumes d'accompagnement permettent un équilibre nutritionnel qui doit s'envisager à l'échelle du repas et même de la journée, non à celui du plat.

C'est bon à savoir...

Très appréciées des enfants et de leurs aînés, les charcuteries pâtissières au déjeuner contribuent à leur apporter l'énergie nécessaire pour une longue après-midi de travail à l'école ou au bureau.

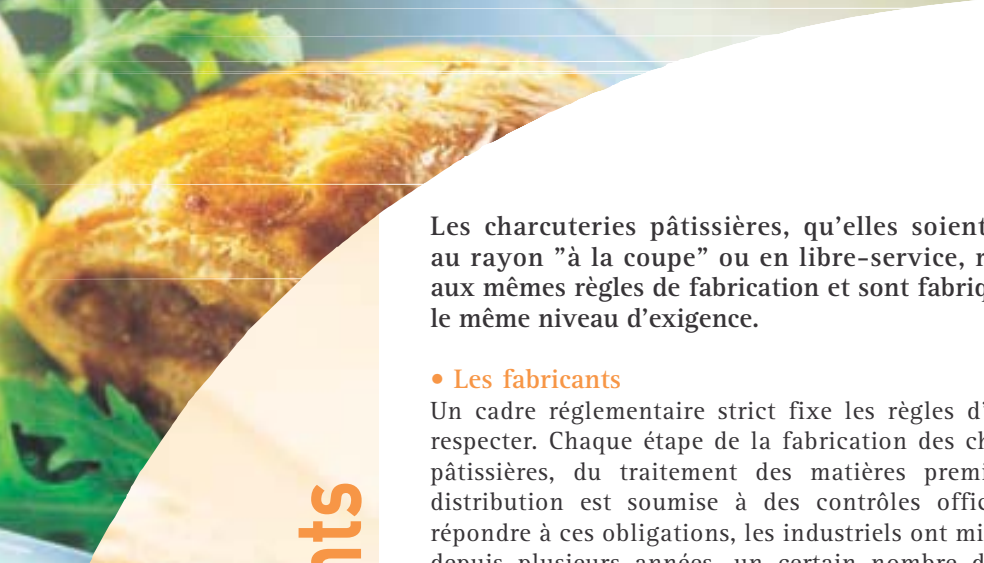
Énergie et aussi plaisir... quelle excellente thérapie pour le moral que de se régaler de charcuteries pâtissières aux saveurs goûteuses et conviviales de l'enfance !

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Protéines g/100g	Lipides g/100g	Énergie g/100g	Glucides kcal/100g
Saucisson brioché	10	22,2	23	327
Bouchée à la reine (poulet)	7,1	14,4	12,5	209
Pâté en croûte	11,7	25	11	317
Hot Dog à la moutarde	11	14,7	26	283
Croque-monsieur	14,3	16,2	22	293

Source : Table de composition REGAL (Version 1995)

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77



Qualité et sécurité des aliments

Les charcuteries pâtissières, qu'elles soient vendues au rayon "à la coupe" ou en libre-service, répondent aux mêmes règles de fabrication et sont fabriquées avec le même niveau d'exigence.

• Les fabricants

Un cadre réglementaire strict fixe les règles d'hygiène à respecter. Chaque étape de la fabrication des charcuteries pâtissières, du traitement des matières premières à la distribution est soumise à des contrôles officiels. Pour répondre à ces obligations, les industriels ont mis en place, depuis plusieurs années, un certain nombre de mesures comme la démarche HACCP(*), la formation du personnel à l'hygiène, la rédaction et la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène « Charcuteries Pâtissières ». Chaque produit est identifié par un numéro de lot qui permet d'assurer la traçabilité et d'en retrouver l'historique.

• Les distributeurs et les transporteurs

L'exigence de la qualité ne s'arrête pas aux portes des fabricants. Maillons situés entre les fabricants et les consommateurs, les transporteurs et le secteur du commerce suivent également l'ensemble des règles d'hygiène indispensables à la garantie du bon goût et de la sécurité des pâtisseries charcutières. Ils conservent les produits entre 0 et +4°C, les distributeurs veillent, de plus, à les manipuler hygiéniquement lors de la vente au détail.

• Les consommateurs

Dernier maillon de la chaîne alimentaire, le consommateur doit, par des mesures simples, contribuer à garantir la sécurité des produits frais qu'il consomme :

• Éviter de rompre la chaîne du froid, après l'achat. Avant et après les repas, ces produits doivent être mis au réfrigérateur.

• Respecter la température de conservation des produits. Elle est étiquetée sur les produits préemballés. Ils doivent être placés dans la partie la plus froide du réfrigérateur, entre 0 et +4°C (attention contrairement aux idées reçues celle-ci est, le plus souvent , située au-dessus des bacs à légumes. Pour s'en assurer, il suffit de se référer à la notice d'utilisation du réfrigérateur ou d'utiliser un thermomètre).

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Qualité et sécurité des aliments

• Respecter impérativement les dates limites de consommation (DLC). Pour les pâtisseries charcutières préemballées dans un conditionnement non ouvert la date limite de conservation est généralement de 2 à 5 semaines, cette période de conservation étant due, non pas à l'adjonction de conservateurs, mais au respect des conditions d'hygiène lors de la fabrication et du conditionnement des produits, à l'étanchéité parfaite de l'emballage (absence totale d'oxygène) et au maintien des produits conditionnés à une température la plus proche possible de 0°C. Les charcuteries pâtissières non préemballées doivent être consommées rapidement (dans les 48 heures).

• Prendre soin de son réfrigérateur :
- il doit être régulièrement nettoyé et désinfecté (sur ce point aussi le manuel d'utilisation de votre réfrigérateur vous indiquera de précieux conseils) ;

- il convient également de conserver séparément les produits cuits ou prêts à consommer des produits crus, afin d'éliminer les risques de contamination croisée.

• Et enfin, respecter les règles élémentaires : se laver les mains avant la préparation des aliments, nettoyer fréquemment sa cuisine, ses appareils ménagers et ustensiles de cuisine pour éviter tout risque de contamination des denrées.

(*) HACCP : analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis - Critical Control Point).

Occasions de consommation

Spécialités du patrimoine gastronomique, les pâtisseries charcutières ont su s'adapter aux exigences de la vie actuelle, sans toutefois perdre leurs saveurs ni leur caractère.

Recettes raffinées pour les grands moments ou recettes gourmandes du quotidien, il y en a pour tous les goûts ! Quelques exemples, à tester au plus vite : fines tranches de pâté en croûte pour un apéritif réussi, délicieuse bouchée à la reine aux truffes en entrée d'un repas festif en famille, croque-monsieur ou encore croissant au jambon croustillant et salade verte pour une pause déjeuner rapide et savoureuse ou encore l'indémodable hot dog le mercredi au déjeuner avec les enfants, nombreuses sont les occasions de se régaler avec les charcuteries pâtissières.

Les enfants les adorent. Les charcuteries pâtissières ont en effet ce petit côté ludique qu'ils aiment tant : d'un coup de couteau dans la pâte on découvre un saucisson tout chaud ou une tranche de jambon cuit enrobée de gruyère fondant... Et côté saveurs, les jeunes papilles apprécient leur douceur !

La taille des familles évolue, les conditionnements des charcuteries pâtissières en rayon libre-service s'adaptent... Les charcuteries pâtissières sont le plus souvent proposées en duo. L'idéal pour les dîners en tête-à-tête ou pour les familles aux goûts divers et variés !

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77

Le pâté en croûte

Tout en délicatesse, le pâté en croûte se déguste en de grandes occasions...mais pas uniquement ! Agrémenté de crudités et de légumes, il accompagne idéalement un déjeuner entre amis.

C'est bon à savoir...

Un pâté en croûte, accompagné de crudités : salade verte, carottes, betteraves et céleri râpé, couvre 50% des Apports Journaliers Recommandés en protéines et 25% des Apports Journaliers Recommandés en Fer.

La bouchée à la reine

Pour un dîner plus raffiné, la délicieuse bouchée à la reine s'invite sur les tables ! Parée de ses ornements, elle est à la fois un plaisir gourmand et esthétique.

C'est bon à savoir...

Garnie de champignons et de poulet, accompagnée de pois gourmands, la bouchée à la reine s'intègre parfaitement dans une alimentation nutritionnelle équilibrée.

Le croque-monsieur

Véritable vedette des enfants, il fait également le plaisir des mamans ! Facile à préparer et à manger, le croque-monsieur allie saveurs et énergie.

C'est bon à savoir...

Pour accompagner ce croque-monsieur qui apporte des protéines, des glucides et du calcium, pensez à une purée de carottes ou des carottes en bâtonnet.

Le saucisson brioché

Incontournable de la gastronomie française, le saucisson brioché satisfait les plus gourmets !

C'est bon à savoir...

Bien déguster un saucisson brioché consiste à sélectionner avec attention les légumes qui l'accompagnent. Carottes, navets, chou vert...autant de mariages subtils pour un plat complet apportant tous les nutriments nécessaires.
100g de saucisson brioché + 150g de légumes variés = 430 kcal.

Le friand

Pour le plus grand plaisir des grands et des petits, le friand est le plat idéal pour une pause déjeuner équilibrée !

C'est bon à savoir...

Accompagné de salade verte, assaisonnée de jus de citron et de vinaigre, le friand apporte 25% des Apports Journaliers Recommandés en énergie.
135g de friand + 55g de salade = 442 kcal.

Astuces Recettes

Bibliographie

- *Inventaires Régionaux du Patrimoine Culinaire de la France,* Albin Michel/CNAC.
- *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XIXème Siècle,* Ed. Seuil, octobre 2002.
- *Les mots de la cuisine et de la table,* Ed. Belin, juillet 1995.
- *Mots de Table, Mots de Bouche,* Ed. Stock, septembre 1997.
- *Larousse Gastronomique,* Ed. Larousse, 2001.
- *Code des usages de la charcuterie,* 1997.
- *L'Encyclopédie de la Charcuterie,* Ed. Soussana, 1991.

Service de presse : Véronique Foucault Conseil • Tél. : 01 47 57 67 77